

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Februar 2018 ▪  
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



**Malkiel Dietrich**

**Kartoffelsuppe mit Apfelküchle im Bierteig**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Apfelküchle:**

4 mittelgroße Äpfel  
1 Zitrone  
2 Eier  
40 g Butter  
300 ml Bier  
1 Prise Zimt  
1 Prise gemahlene Nelke  
1 EL Zimt  
1 Vanilleschote  
200 g Mehl  
Butterschmalz, zum Braten  
1 Prise Salz

Für den Bierteig die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Eier trennen. Mehl, Bier und Eigelb zu einem glatten Teig rühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone abreiben und ½ TL des Abriebs sowie Vanillemark, Zimt und Nelkenpulver hinzufügen. Die geschmolzene Butter ebenfalls unterrühren.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handrührer zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee locker und gleichmäßig unter den Bierteig heben.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Danach die Apfelscheiben mit der etwa der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln.

Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben in den Bierteig tauchen und in der Pfanne im heißen Fett langsam goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Kartoffelsuppe:**

300 g Kartoffeln  
¼ Knollensellerie  
1 kleine Karotte  
1 Zitrone  
½ Zwiebel  
2 Frühlingszwiebeln  
2 Scheiben Knoblauch  
Ingwer, davon 1 Msp. Abrieb  
20 g Butter  
150 g Sahne  
750 g Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
1 kleine, getrocknete Chilischote  
Getrockneter Majoran  
Gemahlener Kümmel  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Pfeffer, aus der Mühle

Für die Suppe Sellerie und Karotte putzen und schälen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Sellerie, Karotte und Kartoffeln Gemüse in 0,5 bis 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel halbieren, eine Hälfte abziehen und grob würfeln.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Gemüsewürfel, Lorbeerblatt, Zwiebel und die ganze Chilischote hinzugeben. Das Gemüse ca. 30 min. lang knapp unter dem Siedepunkt garen bis es weich ist.

Danach Lorbeerblatt und Chilischote wieder herausnehmen. Etwa ein Drittel des Gemüses als Einlage herausschöpfen und beiseite stellen.

Ingwer schälen und etwa eine Msp. Abreiben. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sahne, Butter, Knoblauch und Ingwer in die Suppe geben, kurz aufkochen und die Hitze wieder reduzieren.

Mit einem Stabmixer pürieren. Mit einer Prise Majoran, etwas Kümmel sowie Muskatnuss würzen. Zitrone abreiben und eine Msp. Abrieb hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Diese in die Suppe geben und kurz darin ziehen lassen.

Die beiseite gestellte Gemüseeinlage in die Suppe geben.

**Für die Garnitur:**

2 EL Zucker  
2 EL Zimt

Zucker und Zimt mischen und die Apfelküchle damit betreuen. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten und zusammen mit dem Apfelküchle servieren.